

MARGHERITE DI PATATE CON FARCIA DI MELANZANA IN SALSA DI FUNGHI E BACON CROCCANTE



Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta

- kg 1 di patate
- gr. 500 farina 00
- un uovo
- gr. 50 parmigiano
- sale qb

Per il ripieno

- gr. 350 melanzane
- gr. 150 ricotta
- gr. 50 parmigiano
- gr. 20 pane secco grattato
- uno spicchio d'aglio in camicia, uno scalogno pestato, un ctav prezzemolo pestato, qualche goccia di limone
- sale, pepe, grattata di noce moscata, olio evo

Per il condimento

- gr. 600 porcini sodi, passati con un panno umido e liberati dai residui terrosi alla base
- ml. 500 di panna liquida
- 2 spicchi d'aglio in camicia, un ctav prezzemolo pestato, due foglie di alloro
- sale, pepe, una noce di burro

Per la guarnizione

- gr. 100 fettine di bacon tagliato a julienne fine
- 9 rametti di timo
- parmigiano grattato

Procedimento

Lavare le patate e metterle a bollire in abbondante acqua salata.

A parte pelare le melanzane e tagliarle a dadini piccoli; mettere questi ultimi in uno scolapasta, salandoli leggermente.

In una padella, con olio evo, soffriggere lo spicchio d'aglio, levarlo, unire lo scalogno e farlo colorare leggermente; aggiungere la dadolata di melanzane facendole cuocere a fuoco allegro. Correggere di sale, levarla dal fuoco e metterla a raffreddare in una ciotola.

Appena sarà fredda, unire tutti gli ingredienti del ripieno, amalgamare il tutto, coprire e mettere a riposare in frigo.

Pelare le patate, schiacciarle su un piano da lavoro con uno schiacciapatate o con un passaverdura, unire tutti gli ingredienti per la pasta e impastare, lavorandola poco. Infarinare leggermente il piano di lavoro e tirare la pasta di uno spessore di mezzo centimetro. Con un coppapasta, tagliare dei dischi da 5 centimetri, distribuire dei mucchietti di farcia di melanzana, coprire con un altro disco, schiacciare i bordi, prima con le dita, poi con i rebbi di una forchetta, per chiuderli bene e decorarlo.

Tagliare i porcini a dadini piccoli. In una padella, con olio evo, soffriggere gli spicchi d'aglio, levarli, unire la dadolata di funghi, l'alloro e cuocerli a fiamma allegra per un minuto, salare, pepare, unire la panna e appena comincia a bollire, aggiungere il prezzemolo e spegnere il fuoco.

In una padellina a parte fondere del burro, aromatizzarlo con un rametto di timo,

unire il bacon e farlo cuocere fino renderlo leggermente croccante, mantenerlo in caldo.

In abbondante acqua salata, cuocere le margherite, appena vengono a galla, levarle e adagiarle, separatamente, nella padella con la salsa di porcini e farle cuocere, muovendole delicatamente. Addensare leggermente la salsa.

Servire su un piatto caldo, glassare con la salsa, guarnire con il bacon, un rametto di timo e una spolverata di parmigiano.